

# MeisterChef

## DEUTSCH



# Meisterchef - Rezept

# MeisterChef

## DEUTSCH



### Kartoffelsalat

#### Zutaten:

Kartoffeln

Petersilie

Zwiebeln

Salz

Eier

Pfeffer

Majonäse

1. Koche die Kartoffeln und die Eier
2. Schneide die Kartoffeln und Eier klein
3. Schneide die Zwiebeln klein.
4. Mische alles zusammen.
5. Tue Majonäse und Petersilie dazu.

# MeisterChef

## DEUTSCH



### Zutaten:

350 g Mehl

ungefähr 200 ml Milch

1 halb teelöffel Salz

15 ml Sonnenblumenöl

2 Eier, geschlagte

25 g Butter, geschmolzen

1. Siebe das Mehl und Salz.
2. Gib die Eier und ein bisschen Milch und Wasser.
3. Mische.
4. Mache ein Teig.
5. Schlage der Teig. Gib das Öl. Mische.
6. Koche wasser in Kochtopf.
7. Zerhacken der Teig in den Wasser.
8. Koche für 3 minuten.

# MeisterChef

## DEUTSCH



### Kartoffelpfannkuchen/Kartoffelpuffer

#### Zutaten:

2 kg Kartoffeln	40-60 g Weizenmehl oder Semmelmehl
2 kleine Zwiebeln	1/4 L (250 ml) Speiseöl
2-3 gestrichenen Teelöffel Salz	360g Apfelkompott
2-4 Eier	

1. Schäle die Kartoffeln und Zwiebeln
2. Reibe die Kartoffeln und Zwiebeln
3. Verrühre die Kartoffeln und Zwiebeln mit der Salz, Eier und Mehl
4. Erhitze der öl.
5. Gib einen großen Eßlöffel von der Mischung in die Pfanne.
6. Drücke die Masse zu einem runden Puffer.
7. Brate die Puffer von beiden Seiten goldbraun.
8. Serviere deine Kartoffelpuffer mit Apfelkompott.

# MeisterChef

## DEUTSCH



### Rotkohl

#### Zutaten:

1 Rotkohl	3 Eßlöffel Olivenöl
2 Teelöffel Kümmel	250 ml Apfelsaft
2 Teelöffel ungarischer Paprika	80 g Senf

1. Zerhacke der Rotkohl
2. Brate der Kümmel, Paprika und Öl in einer großer Bratpfanne.
3. Gib der Rotkohl und mische.
4. Koche der Rotkohl für 15 minuten.
5. Dazufüge die Apfelsaft und Senf
6. Koche für 15 minuten.

# MeisterChef

## DEUTSCH



## Brezeln/Brezn

### Zutaten

250 g Weizenmehl

1/4 Teelöffel Salz

120 g Butter

Salz oder Sesam

6 Eßlöffel Milch

1 Eigelb

1. Erhitze der Ofen
2. Mische die Weizenmehl, Butter, Milch und Salz.
3. Mache ein Teig.
4. Rolle der Teig aus.
5. Gib der Teig ins Kuhlshrank für 30 minuten
6. Rolle kleine stücke aus. Mache sehr kleine Schlange (wie ein Bleistift).
7. Mache eine "U". Klebe die ende zusammen. Mache eine Brezel.
8. Mische das Eigelb und Wasser. Gib über die Brezeln. Gib Salz/Sesam über die Brezeln.
9. Backe für 30 minuten!

# MeisterChef

## DEUTSCH



## Gugelhupf Kuchen

### Zutaten:

375g Butter

500 g Mehl

300g Zucker

15 g Backpulver

1 Teelöffel Vanille

1/2 Teelöffel Salz

4 Eier

1. Schlage der Zucker und der Butter in Schüssel.
2. Gib ein Ei. Schage die Eier, einmal.
3. Mische die Vanille
4. Mische das Mehl mit der Backpulver und das Salz.
5. Mische das Mehlmischung. Mache ein Teig.
6. Backe in Gugelhupf Kuchenform für ungefähr 60 minuten, als 160 Grad

# MeisterChef

## DEUTSCH



### Sauerkraut und Wurst

**Zutaten:**

450 g (1 Dose) Sauerkraut

Salz und Pfeffer

225 g Speck

Wurst

1/2 Tasse Zucker

1. Wasche der Sauerkraut
2. Brate der Speck in einer grosser Bratpfanne.
3. Gib der Speck in einer Schüssel
4. Gieße 1 EL wasser in der Bratpfanne.
5. Erhitze der Sauerkraut in der Bratpfanne.
5. Gib der Speck, Zucker und der 3-4 EL Specköl in der Bratpfanne
6. Koche für 20 minuten.
7. Brate der Wurst.